



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVANTALI MUHALLEBİ

Muhallebi için:

500 gr süt

35 gr pirinç unu

30 gr lavanta

1 adet limonun kabuğu

100 gr toz şeker

200 gr krema

Böğürtlén sosu için:

100 gr böğürtlén

8 gr mısır nişastası

20 gr toz şeker

10 gr limon suyu

200 gram su

Lavanta tohumu ve limon kabuğunu temiz bir bezin içersine alıp sarın.

Diğér tarafta bir tencere içersine 125 gr sütü, nişasta ve şekerini ilave edip ateşe koymadan önce bir çırpın.

Şeker ve nişastanın sütün içersinde açıldığını gördüğümüz zaman kalan sütü de ekleyin. Ardından da kremayı ilave edin.

Muhallebiyi ocağa alın altını kısık ateşte açın ve yavaş yavaş pişsin. Sürekli karıştırarak muhallebi koyulaşincaya kadar pişirin.

Sos tavasının içersine böğürtlénleri, limon suyunu, su, ve suda açılmış nişastayı ekleyin.

Ocağa alıp altını iyice açın kaynadığını gördükten sonra altını kısık bir beş dakika kadar daha kısık ateşte kaynatın.

Kıvama gelen muhallebiyi ocaktan alıp içersinde ki beze sarılı lavantayı da içersinden çıkarın ve muhallebiyi kaselere dökün üzerine de hazırlamış olduğunuz böğürtlén sosunu döküp servis edin.

